

Boloňské těstoviny

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Bouky)

název	množství (na 13.0 porcí)	
pasírovaná rajčata	1.3 kilogramy	
Těstoviny	1.1 kilogramy	
Maso - hovězí mleté	1.1 kilogramy	
Mrkev	433 gramy	
Celer řapíkatý	433 gramy	
Cibule [kus]	3.5 kusy	
Rajčata [kus]	2.6 kusy	
rajčatový protlak	1.7 kusy	
bujón - hovězí	1.3 kusy	dle chuti... popř. vývar.
Česnek [palice]	0.9 kusy	
koření - oregáno	0.4 kusy	
koření - bazalka	0.4 kusy	
Olej slunečnicový		
Koření - pepř černý		
Sůl		

návod k přípravě

Uvaříme těstoviny dle návodu...

Cibuli a stroužky česneku oloupeme. Mrkev omyjeme a oškrábeme. Řapíkatý celer omyjeme. Mrkev, cibuli, řapíkatý celer nakrájíme na kostičky. Česnek nakrájíme na plátky. Cibuli, orestujeme na oleji do zesklivatění. Poté přidáme česnek, mrkev a řapíkatý celer, orestujeme. Přidáme mleté maso, osolíme ho a opepříme, promícháme, aby se kousky od sebe oddělovaly.

Přidáme rajčatový protlak, pasírovaná rajčata. Pečlivě promícháme, zarestujeme a přidáme krájená rajčata.

Poté přilijeme vývar podle potřeby. Jen tolik, aby se maso se zeleninou mohlo dusit.

Osolíme a opepříme, ochutíme oregánem. Přikryté a na mírném ohni dusíme doměkka. Občas promícháme, dochutíme bazalkou. Servis...

úkoly

recept nemá úkoly